



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Двойной IPA



Содержание  
алкоголя  
7.5%

Цвет 25  
EBC

Горечь 65  
IBU

### Описание

Хмелевой и крепкий IPA с приятным солодовым привкусом. Очень охмеленное, но с чистым и сухим финишем. Но, будьте осторожнее, пиво очень вкусное и питкое, соблюдайте меру.

### Подача

Бокал: пинта

Температура: 4 - 8°C

### СОВЕТ ПИВОВАРУ

Использовать только свежий хмель, который хранился в надлежащих условиях хранения. В соотношении сульфат/хлорид в воде для варки отдать предпочтение сульфату.

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др.

За более подробной информацией просим обращаться по электронному адресу: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

## Рецепт пива

### Рецепт на 100 л (1 гл)

#### СОЛОД

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| Château Pilsen 2RS  | 76% / 17.4 кг |
| Château Munich      | 10% / 2.3 кг  |
| Château Crystal     | 4% / 0.9 кг   |
| Château Cara Blond® | 10% / 2.3 кг  |

#### ХМЕЛЬ

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Columbus (16.0% aa)   | 100 г |
| Chinook (13.0% aa)    | 100 г |
| Centennial (10.5% aa) | 100 г |

#### ДРОЖЖИ

|              |      |
|--------------|------|
| SafAle US-05 | 80 г |
|--------------|------|

#### САХАР

|                  |      |
|------------------|------|
| Кукурузный сахар | 1 кг |
|------------------|------|

### График - температура затирания



### ЭТАП 1: Затирание солода

|    |     |                      |          |
|----|-----|----------------------|----------|
| pH | 5.3 | Пропорции смешивания | 2.7 л/кг |
|----|-----|----------------------|----------|

Затирание при температуре 65°C.

Пауза 60 мин при температуре 65°C.

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Настаивать 20 минут при температуре 72°C, йодная проба.

Нагреть до 78°C по 1°C/мин.

Пауза 2 минуты при температуре 78°C перед фильтрованием.

Далее отфильтровать сусло от дробины.

Промывную воду подавать с температурой 78°C.

### ЭТАП 2: Кипячение сусла

Время: 75 минут.

Через 15 мин добавить по 40 г каждого хмеля (45.5 IBU).

Через 45 мин добавить по 25 г каждого хмеля (13.7 IBU)

Через 70 мин добавить по 35 г каждого хмеля (5.9 IBU)

Через 60 мин добавить сахар.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

|           |      |       |      |    |        |       |     |
|-----------|------|-------|------|----|--------|-------|-----|
| Испарение | 7.5% | Объем | 100л | НП | 15.7°P | Выход | 85% |
|-----------|------|-------|------|----|--------|-------|-----|

### ЭТАП 3: Сбраживание и созревание

Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 18°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 22°C.

После завершения брожения (по достижению КП и устранению посторонних запахов - около 7 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи.

Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 7 дней.

|                     |     |    |        |
|---------------------|-----|----|--------|
| Степень сбраживания | 85% | КП | 2.35°P |
|---------------------|-----|----|--------|

#### **Этап 4: Холодное созревание и розлив**

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.7 об. CO<sub>2</sub>.

Пиво готово к розливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

\*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия

Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия

Тел.: + 32 (0) 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Зарегистрировано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439

Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB